



www.GEAppliances.com

Electronic Touch Control Cooktop

Safety Instructions 2-4

Operating Instructions

Bridge Surface Unit	8
Cookware Tips	10, 11
Dual Surface Unit	7
Features of Your Cooktop	5
Kitchen Timer	9
Locking the Cooktop	9
Pan Detection Feature	9
Pan Sizing Feature	9
Surface Units	6-9
Warmer Surface Unit	8

Owner's Manual

JP938

JP968

Care and Cleaning

Control Lock Pad	13
Glass Cooktop	13, 14

Troubleshooting Tips . . 15, 16

Consumer Support

Consumer Support	20
Product Registration	17, 18
Warranty	19

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

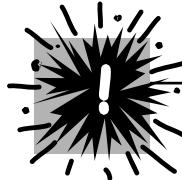
You can find them on a label under the cooktop.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠️ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the cooktop power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.
- CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.
- Always keep dish towels, dishcloths, pot holders and other linens a safe distance away from your cooktop.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop. They may become hot and could cause burns.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth. Such cloths can catch fire on a hot surface unit.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.
Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



WARNING! SAFETY PRECAUTIONS

- Do not touch glass ceramic surface units while cooking. This surface may be hot enough to burn even though it may appear dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the cooking surface. Note the hot indicator lights and allow sufficient time for cooling first.
- Hot surfaces may include both the cooktop and areas facing the cooktop.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface units.
- Always turn off the surface unit control before removing the cookware.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilovers may cause smoking and greasy spillovers may ignite.
- Glass and ceramic cookware is not recommended for use with your radiant ceramic glass cooktop.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium-high heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Avoid placing any objects on or near the keypads in order to prevent accidental activation of the cooktop controls.
- Use little fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep-fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep-fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not store flammable materials near the cooktop.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food on the cooktop when not in use.
- Keep cooktop clean and free of accumulation of grease or spillovers which may ignite.
- Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.
- Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



! WARNING!

RADIANT SURFACE UNITS

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items on top of the glass cooktop surface when it is not in use.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- Avoid heating an empty pan. Doing so may damage the cooktop and the pan.
- Do not allow water, other liquids or grease to remain on the cooktop.
- Do not operate the glass surface units if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass cooktop become broken.
- Spilled or burnt-on foods may cause accidental activation or deactivation of the keypad. Clean the keypad thoroughly, and controls will resume normal operation.
- To prevent accidental activation of the cooktop, do not place any objects on or near the keypad.
- Clean the cooktop with caution. Always lock the control panel using the control lock feature and wait until the entire glass surface is cool before attempting to clean

the cooktop. See the *Locking the Cooktop* section for details. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface unit, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

NOTE: We recommend that you avoid wiping any surface unit areas until they have cooled and the indicator light has gone off. **Sugar spills are the exception to this.** Please see the *Cleaning the glass cooktop* section.

- When the cooktop is cool, use only CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop.
- To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply the cleaning cream to the glass surface when it is hot.
- After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all the cleaning cream residue.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Large scratches or impacts to cooktops can lead to broken or shattered glass.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned **OFF**.
- Do not stand on the glass cooktop.

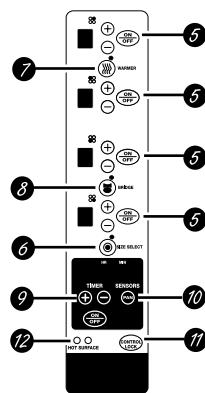
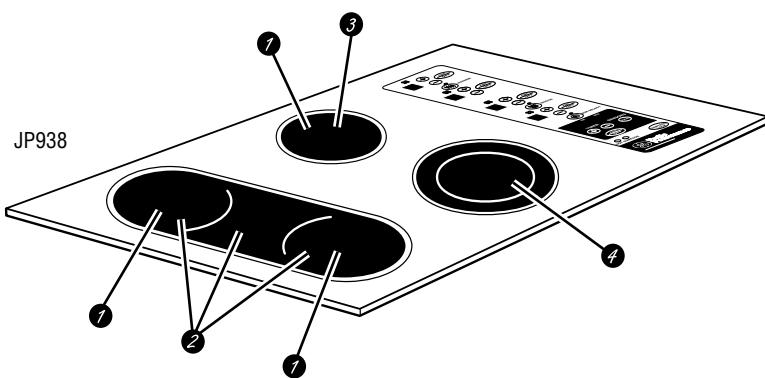
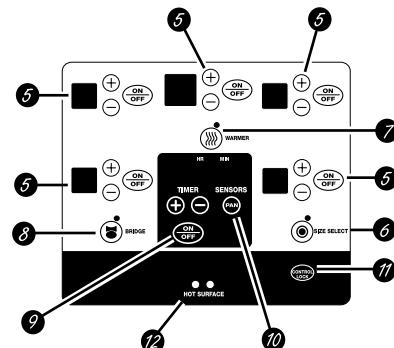
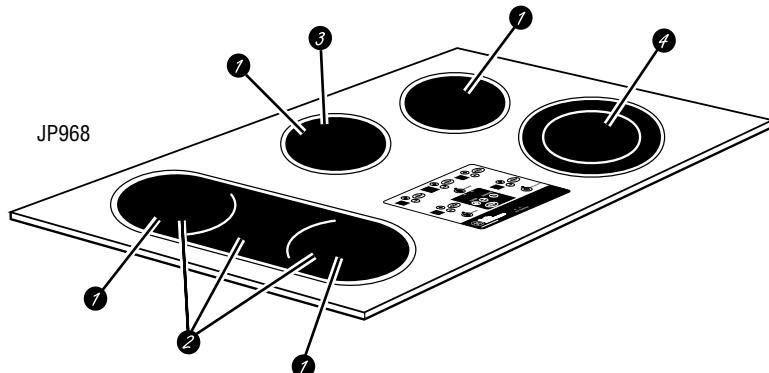


READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features of your cooktop.

www.GEAappliances.com

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Feature Index (Features and appearances may vary.)	Explained on page
1 Single Surface Unit	6
2 Single/Bridge Surface Unit(s)	8
3 Warmer Surface Unit	8
4 Dual Surface Unit	7
5 Single Surface Unit Control Pad	6
6 Dual Surface Unit Control Pad	7
7 Warmer Surface Unit Control Pad	8
8 Single/Bridge Surface Unit Control Pad	8
9 Kitchen Timer Control Pad	9
10 Pan Sensor Control Pad	9
11 Control Lock Pad	9
12 Hot Surface Indicator Lights (one for each surface unit)	9

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Using the surface units.

Your new Profile Cooktop makes an eloquent statement of style, convenience, and kitchen planning flexibility. Whether you chose it for its purity of design, assiduous attention to detail, or for both of these reasons—you'll find that your Profile cooktop's superior blend of form and function will delight you for years to come.

This cooktop contains several new features such as pan detection and pan sizing. The touch controls give you precise control of the surface units. You can quickly switch between a steady low heat and full power or any setting in between. The information on the following pages will help you operate and maintain your cooktop properly.

NOTE: Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



*Never cook directly on the glass.
Always use cookware.*



*Always place the pan in the center of
the surface unit you are cooking on.*



*Do not slide cookware across the
control or cooktop surface because
it can scratch the glass. The glass is
scratch-resistant, not scratchproof.*

About the radiant surface units...

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high. Always use caution when touching the cooktop.

The **ON/OFF** indicator lights will come on next to the Bridge, Warmer and Dual burners when activated. Lights also activate for the Pan Detect and Control Lock features when they are turned on. The indicator lights will go off when the surface unit or feature is turned off.

The appropriate **HOT SURFACE** indicator light will glow when its corresponding radiant element is turned on and will remain on until the surface has cooled below 150°F.

NOTE:

Hot surface indicator light will:

- Come on when the surface unit is turned on.
- Stay on even after the unit is turned off.
- Glow brightly until the unit has cooled below 150°F.

NOTE: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

It is safe to place hot cookware from the oven or surface on the glass cooktop when the surface is cool. **Never place cookware on the control area.**

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

■ Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full strength white vinegar.

■ Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.

■ Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.

■ Do not use the surface as a cutting board.

Radiant Surface Units

The controls for the radiant surface units allow for 11 different heat settings: Low, 1–9 and High. The heating element may not visibly glow at low heat settings.

NOTE: This cooktop has a rapid heat-up feature. If the cooktop is cool when turned on, it will glow red for a short period of time until the desired power setting is reached. If the cooktop is already warm, the rapid heat-up feature may not activate.

Single Surface Unit

To turn on a single surface unit:

- 1 Touch the **ON/OFF** pad, then touch the **(+)/(-)** pad. The surface unit will turn on to power setting 5.
- 2 Use the **(+)/(-)** pad to choose the desired power setting. The control will beep each time a pad is touched.



To turn off a standard surface unit, touch the **ON/OFF** pad again.

Cooking Guide for Using Heat Settings

- High (H)** – Quick start for cooking; bring water to a boil.
- Medium High (7–9)** – Fast fry, pan broil; maintains a fast boil on large amounts of food.
- Medium (4–6)** – Sauté and brown; maintains a slow boil on large amounts of food.
- Medium Low (2–3)** – Cook after starting at high; cooks with little water in covered pan.
- Low (1)** – Steam rice, cereal; maintains serving temperature of most foods. Slow cooking and simmering.
- Lowest (L)** – Keeps food warm, melts chocolate and butter.

- At high or medium-high settings, never leave food unattended. Boilovers cause smoking; greasy spillovers may catch on fire.
- It is safe to place hot cookware from the oven or surface units on the glass-ceramic surface when it is cool. **Never place cookware on the control area.**

NOTE: Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or more units turned on, surface temperatures are high so be careful when touching the cooktop. The hot surface indicator light(s) will remain lit after the surface unit is off until the surface has cooled below 150°F.

Fault Code

If an error occurs in the control operation, a fault code will flash and the control will signal.

To correct:

- 1 Touch the **CONTROL LOCK** pad to reset the control.
- 2 Attempt to set the control to the desired cooking setting.
- 3 If the error is not cleared, allow the cooktop to cool completely.

- 4 After cooling, touch the **CONTROL LOCK** pad again to reset the control. Again attempt to set the control to the desired cooking setting.
- 5 If the error is still not cleared, turn off the cooktop power at the circuit breaker or fuse box for one minute.
- 6 If the error reappears, call for service.

Dual Surface Unit

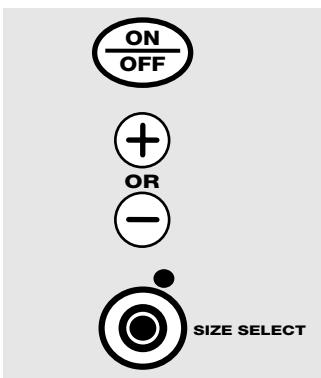
The dual surface unit has a pan sizing sensor which will automatically set the small or large surface unit to match the size of your pan (see the *Using Pan Sizing* section). To override the automatic pan sizing sensor and select the small or large surface unit:

- 1 Touch the dual surface unit **ON/OFF** pad.
- 2 Use the (+)/(-) pad to set the desired power setting.

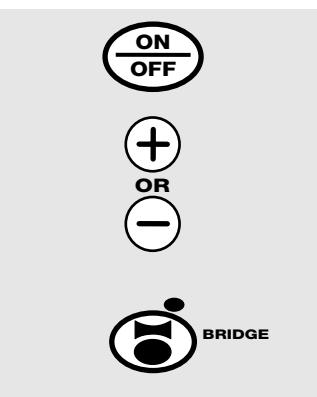
- 3 Touch the **SIZE SELECT** pad once to turn on the large surface unit. Touch the pad again to turn on the small surface unit.

When the indicator light next to the **SIZE SELECT** pad is on, the large surface unit is on. When it is off, the small surface unit is on.

To turn the dual surface unit off, touch the **ON/OFF** pad.



Using the surface units.

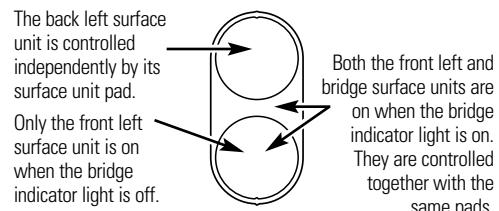


Bridge Surface Unit

To turn on the bridge surface unit:

- 1** Touch the **ON/OFF** pad of the left front surface unit.
- 2** Use the **(+)/(-)** pad to set the desired power setting.
- 3** Touch the **BRIDGE** selector pad to turn on the center bridge surface unit. **NOTE:** The left front and bridge surface units are controlled together.

To turn off the bridge surface unit, touch the **BRIDGE** selector pad again. To turn off the bridge and left front surface units, touch the **ON/OFF** pad for the left front surface unit.



Warmer Surface Unit

To turn on the warmer surface unit:

- 1** Touch the **ON/OFF** pad, then touch the **WARMER** pad. The surface unit will turn on to warmer power setting W1 (low).
- 2** Use the **(+)/(-)** pad to choose additional settings of W2 (medium) and W3 (high).

To turn off the warmer power settings, touch the **ON/OFF** pad. To change from the warmer settings to regular cooking settings, press the **WARMER** pad. The surface unit will be on power setting L (low). The surface unit may then be set to the desired setting using the **(+)/(-)** pads. To turn off the surface unit, touch the **ON/OFF** pad again.

Food Type	Control Setting
Breads/Pastries	W1 (LOW)
Sauces	W2 (Medium)
Soups (cream)	W2 (Medium)
Stews	W2 (Medium)
Vegetables	W2 (Medium)
Hot Beverages	W3 (HIGH)
Soups (liquid)	W3 (HIGH)

The chart above shows initial suggested settings only. The temperature, type and amount of food, and the time held will affect the quality of the food.

CAUTION: Do not warm food on the **WARMER** for more than two hours.

Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.

Use only cookware recommended for top-of-range cooking.

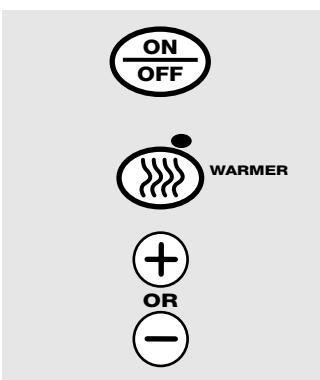
The **WARMER** will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food.

Placing uncooked or cold food on surface warmer could result in foodborne illness.

For best results, all food on the **WARMER** should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

Always use potholders or oven mitts when removing food from the **WARMER** as cookware and plates will be hot.

A hot surface indicator light will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface has cooled below 150°F.





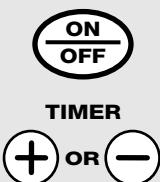
How to Lock the Cooktop

IMPORTANT: As a convenience, you can lock the entire cooktop at any time when it is not in use or before cleaning. Locking the cooktop will prevent surface units from being turned on accidentally.

To lock the cooktop:

Touch and hold the **CONTROL LOCK** pad for 3 seconds.

A two-beep signal will sound, the word "LOCK" will appear in the **TIMER** display, and the Control Lock light will turn on,



How to Operate the Kitchen Timer

NOTE: The kitchen timer will **NOT** turn off the surface units when the time reaches 00:00.

To operate the kitchen timer, use the pads below the **TIMER** display.

Touch the **ON/OFF** pad and then touch the **(+)/(-)** pad to choose the desired time setting. If the **(+)/(-)** pad is held for several seconds, the timer will increase or decrease at a faster rate.



Using the Pan Detection Feature

This feature automatically turns off a surface unit after 60 seconds if a pan is absent from the surface unit. The power level display will flash until the surface unit is turned off when the control detects the absence of a pan.

To activate and deactivate pan detection for all surface units:

Touch the **PAN** pad. (**At least one surface unit must be on.**) The display will flash "PAN ON" when the pan detection feature is on.

A signal will sound and a light next to the **PAN** pad will indicate whether the feature is active. If the light is on, pan detection is on, and if the light is off,



Using Pan Sizing

This feature is only used on the dual surface unit when the pan detection feature is enabled. When a small pan is placed on the surface unit, the small surface unit will activate. When a pan larger than 6.0 inches is placed on the surface unit, the large surface unit will automatically activate. This feature may be overridden for a single cooking session while leaving the pan detection

indicating that the cooktop is locked. If the cooktop is locked while the surface units or timer are in use, they will automatically turn off.

To unlock:

Touch and hold the **CONTROL LOCK** pad again for 3 seconds.

A two-beep signal will sound, and the Control Lock light will go out, indicating that the cooktop is unlocked.

After you have chosen your desired time, the timer will automatically start to count down from the hours/minutes that you have selected. When the timer counts down to the last minute, the control will beep once and the timer will count down in seconds until 00:00. Then the control will beep twice every five seconds until the timer is turned off. Touch the **ON/OFF** pad to turn the timer off.

pan detection is off. When the pan detection feature is disabled, the pan sizing feature is also disabled.

NOTES:

- For this feature to work properly, the pan diameter must be greater than 4.0 inches and centered on the surface unit.
- This feature may not operate properly with rounded, curved or warped pan bottoms (see the *Types of Cookware* section).
- This feature will not work with glass cookware (see the *Types of Cookware* section).

feature active (see *Dual Surface Unit* section).

To turn off this feature and the pan detection feature:

Touch the **PAN** pad.

The light next to the pad will go out, indicating that pan features are turned off.

NOTE: The pan must be centered over the surface unit for this feature to work properly.

Safety Instructions

Operating Instructions

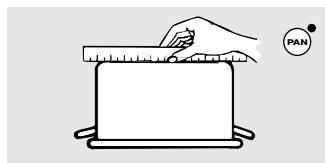
Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

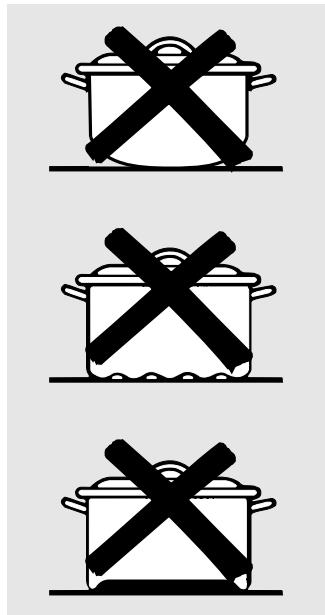
Consumer Support

Selecting types of cookware.

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended. Pan Detection/Sizing may not work properly with these types of pans.

Stainless Steel:

recommended

Aluminum:

heavyweight recommended

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

Copper Bottom:

recommended

Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper-bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

Porcelain Enamel-Covered Cookware:

not recommended

Some porcelain-covered cookware can bond to the hot cooking surface.

Glass-Ceramic/Stoneware:

not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Use pans that match the diameter of the surface unit. Cooking performance will not be as good if the cookware is either smaller or larger than the surface unit.

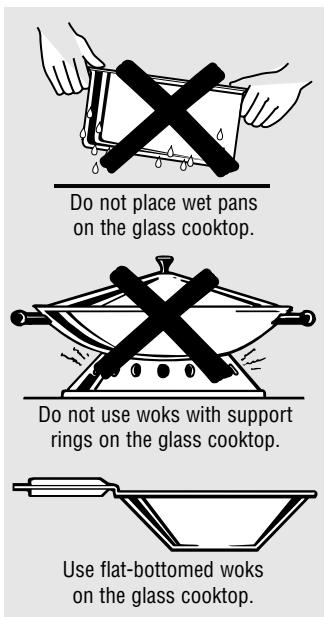
Pan Detection/Sizing will work properly with these types of cookware.

Pan Detection/Sizing will not work with these types of pans.

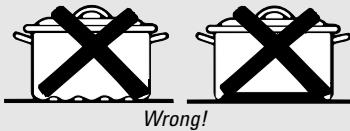
For Best Results

- Place only dry pans on the surface units. Do not place lids on the surface units, particularly wet lids.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface units.
- Use only a flat-bottomed wok, available from many popular cookware manufacturers. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface unit to insure proper contact.

- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers, deep-fat fryers, etc. All cookware must have flat bottoms that match the size of the surface units.



Observe the Following Points in Canning



Note: Flat-bottomed canners are required for glass cooktops.

When canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface units.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE-DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE-DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER. Most syrup or sauce mixtures—and all types of frying—cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

- 1** Be sure the canner fits over the center of the surface unit. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface unit, use smaller-diameter pots for good canning results.
- 2** Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface units and take a long time to boil water.
- 3** When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.

- 4** Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

NOTE: If your house has low voltage, canning may take longer than expected, even though directions have been carefully followed. The process time will be shortened by:

- (1) using a pressure canner, and
- (2) starting with HOT tap water for fastest heating of large quantities of water.

CAUTION:

■ Safe canning requires that harmful microorganisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.

■ After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.

■ Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time, with no interruption in processing time, do not can on any cooktop surface unit if your canner is not flat.

Care and cleaning of the cooktop.

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

How to Remove Packaging Tape

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive left from packaging tape and cooktop labels on the new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent, mineral oil or cooking oil.

Apply with a soft cloth and allow to soak. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface.

NOTE: *The adhesive must be removed from all parts before using the cooktop. It cannot be removed if it is baked on.*

Cleaning the glass cooktop.

www.GEAppliances.com



Control Lock Pad

Begin by locking the cooktop; see the *Locking the Cooktop* section. Use the same cleaning methods as those described for the glass-ceramic top.



Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.

Normal Daily Use Cleaning

ONLY use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

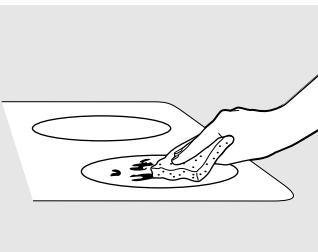
- 1** Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2** Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.

3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.

4 Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.

5 Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

NOTE: It is very important that you **DO NOT** heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.



Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops or a Scotch-Brite® Multi-Purpose No Scratch blue scrub pad.

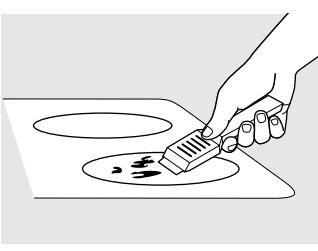
Burned-On Residue

WARNING: DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than the pad included with your cooktop.

- 1** Allow the cooktop to cool.
- 2** Spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
- 3** Using the included CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.

4 If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.

5 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under "To Order Parts" section on next page.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

- 1** Allow the cooktop to cool.
- 2** Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
- 3** After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.

4 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Cleaning the glass cooktop.

Metal Marks and Scratches

- 1** Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.
These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

- 2** If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

WARNING: Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.

Glass surface – potential for permanent damage.

Our testing shows that if you are cooking high sugar mixtures such as jelly or fudge and have a spillover, it can cause permanent damage to the glass surface unless the spillover is immediately removed.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- 1** Turn off all surface units. Remove hot pans.
2 Wearing an oven mitt:
a. Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.
b. Remove the spill with paper towels.

- 3** Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4 Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

To Order Parts

To order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

- | | |
|---|--|
| National Parts Center | 800.626.2002 |
| CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner |# WX10X300 |
| CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper |# WX10X0302 |
| Kit |# WB64X5027
(Kit includes cream and cooktop scraper) |
| CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops |# WX10X350 |

Before You Call For Service...

www.GEAppliances.com



Troubleshooting Tips

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none">Use pans which are absolutely flat and match the diameter of the surface unit selected.
Surface units do not work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none">Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none">Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	<ul style="list-style-type: none">Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none">To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	<ul style="list-style-type: none">See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
	Hot surface on a model with a white glass cooktop.	<ul style="list-style-type: none">This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	<ul style="list-style-type: none">See the <i>Glass surface – potential for permanent damage</i> section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none">Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none">Use only flat cookware to minimize cycling.
Cooktop feels hot	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none">The glass cooktop surface may seem hotter than you are used to. This is normal. Use pans which are absolutely flat.
Unresponsive keypad	Keypad is contaminated.	<ul style="list-style-type: none">Clean the keypad.
Pan detection/sizing not working properly	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none">Use a flat, metallic pan that is 4.0" or larger.
	Pan is improperly placed.	<ul style="list-style-type: none">Make sure the pan is centered on the corresponding surface unit.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
TEMP LTD appears in the display	Time-Out feature activated.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the surface unit(s) to cool for 1/2 to 1 hour before using again.
Surface unit is glowing hot when it should be on a low power setting	Cooktop feature activated.	<ul style="list-style-type: none"> The cooktop has a rapid heat-up feature and is designed to do this.
"F" and a number appear in the display and the cooktop beeps	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> Write down the "F---" and touch the CONTROL LOCK pad. Disconnect the power to the cooktop and then reconnect. If an F-code appears again, call for service.

GE Service Protection PlusTM

GE, a name recognized worldwide for quality and dependability, offers you Service Protection PlusTM—comprehensive protection on all your appliances—**No Matter What Brand!**

Benefits Include:

- Backed by GE
- All brands covered
- Unlimited service calls
- All parts and labor costs included
- No out-of-pocket expenses
- No hidden deductibles
- One 800 number to call

**We'll Cover Any Appliance.
Anywhere. Anytime.***

You will be completely satisfied with our service protection or you may request your money back on the remaining value of your contract. No questions asked. It's that simple.

Protect your refrigerator, dishwasher, washer and dryer, range, TV, VCR and much more—**any brand!** Plus there's no extra charge for emergency service and low monthly financing is available. Even icemaker coverage and food spoilage protection is offered. You can rest easy, knowing that all your valuable household products are protected against expensive repairs.

Place your confidence in GE and call us in the U.S. toll-free at **800.626.2224** for more information.

*All brands covered, up to 20 years old, in the continental U.S.



Please place in envelope and mail to:

**General Electric Company
Warranty Registration Department
P.O. Box 32150
Louisville, KY 40232-2150**

Consumer Product Ownership Registration

Dear Customer:

Thank you for purchasing our product and thank you for placing your confidence in us. We are proud to have you as a customer!

Follow these three steps to protect your new appliance investment:

1

Complete and mail
your Consumer
Product Ownership
Registration today.
Have the peace of
mind of knowing we
can contact you in
the unlikely event of a
safety modification.

2

After mailing the
registration below,
store this document
in a safe place. It
contains information
you will need should
you require service.
Our service number is
800.GE.CARES
(800.432.2737).

3

Read your Owner's
Manual carefully.
It will help you
operate your new
appliance properly.

Model Number

[REDACTED]

Serial Number

[REDACTED]

Important: If you did not get a registration card with your product, detach and return the form below to ensure that your product is registered, or register online at www.GEAappliances.com.



Cut here

Consumer Product Ownership Registration



Model Number

[REDACTED]

Serial Number

[REDACTED]

Mr. Ms. Mrs. Miss

First Name [REDACTED]

Last Name [REDACTED]

Street Address [REDACTED]

Apt. # [REDACTED]

E-mail Address* [REDACTED]

City [REDACTED] State [REDACTED] Zip Code [REDACTED]

Date Placed
In Use
Month [REDACTED] Day [REDACTED] Year [REDACTED] Phone Number [REDACTED]-[REDACTED]-[REDACTED]

* Please provide your e-mail address to receive, via e-mail, discounts, special offers and other important communications from GE Appliances (GEA).

Check here if you do not want to receive communications from GEA's carefully selected partners.



GE Appliances

General Electric Company
Louisville, Kentucky
www.GEAappliances.com

GE Electric Cooktop Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at www.GEAappliances.com, or call 800.GE.CARES.

Staple your receipt here.
Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of: GE Will Replace:

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **full one-year warranty**, GE will also provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

Five Years

From the date of the original purchase

A replacement glass cooktop if it should crack due to thermal shock, discolor, or if the pattern wears off.

A replacement radiant surface unit if it should burn out.

During this **limited additional four-year warranty**, you will be responsible for any labor or in-home service.

What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.com

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



Schedule Service

www.GEAppliances.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



Real Life Design Studio

www.GEAppliances.com

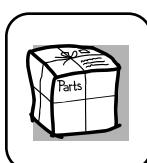
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties

www.GEAppliances.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

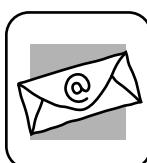


Parts and Accessories

www.GEAppliances.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.



Contact Us

www.GEAppliances.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations

GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance

www.GEAppliances.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.



www.GEAppliances.com

Control de toque electrónico Cubierta para cocinar

Instrucciones de seguridad . . . 2-4

Instrucciones de operación

Bloqueo de la cubierta	9
Consejos para la batería de cocina	10, 11
Función de detección de sartenes	9
Función del tamaño del sartén	9
Funciones de su cubierta	5
Reloj para la cocina	9
Unidad doble de la superficie	7
Unidad entibiator de la superficie	8
Unidad puente de la superficie	8
Unidades de la superficie	6-9

Cuidado y limpieza

Botón de bloqueo de control	13
Superficie de vidrio	13, 14

Consejos para la solución de averías

15, 16

Soporte al consumidor

Soporte al consumidor	20
Garantía	19

Escriba el modelo y número de serie aquí:

Modelo # _____

Serie # _____

Puede encontrarlos en una etiqueta debajo de la superficie de la cubierta.

Manual del propietario

JP938

JP968

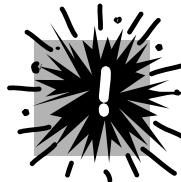




IMPORTANTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

! ¡ADVERTENCIA!

Para su seguridad, se debe seguir la información en este manual para minimizar el riesgo de incendio o explosión, descarga eléctrica, o para evitar daños a la propiedad, daños personales o pérdida de la vida.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Use este aparato sólo con el propósito para el cual fue diseñado según se describe en este manual.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cubierta a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los otros servicios se deben referir a un técnico calificado.
- Antes de llevar a cabo cualquier servicio, desconecte la corriente de la cubierta en el panel de distribución de la casa retirando el fusible o apagando el interruptor del circuito.
- Cerciórese de que su aparato esté correctamente conectado a tierra por parte de un técnico calificado según las instrucciones de instalación provistas.
- Pida al técnico que le señale la ubicación del interruptor del circuito o fusible. Identifíquelo para una fácil referencia.
- No deje a los niños solos. Los niños no se deben dejar solos o sin atención en un área donde haya un aparato electrodoméstico en uso. No se debe permitir que se sienten o paren en ninguna parte del aparato.
- Enseñe a los niños a no jugar con los controles o con cualquier otra parte de la cubierta.
- No permite que nadie suba, se pare o se cuelgue de la cubierta.
- **PRECAUCIÓN:** Los artículos de interés para los niños no se deben almacenar en gabinetes encima de la cubierta. Los niños que se suban a la cubierta a alcanzar estos artículos podrían tener serios accidentes.
- Siempre mantenga las cubiertas, cortinas o forros combustibles de las paredes a una distancia segura de su cubierta.
- Siempre mantenga las toallas para platos, paños para platos, guantes para ollas u otros artículos de lencería a una distancia segura de su cubierta.
- Siempre mantenga los utensilios de madera y plásticos, así como la comida enlatada a una distancia segura de la cubierta. Podrían calentarse y causar quemaduras severas.
- Nunca use ropa o prendas de vestir flojas o que cuelguen mientras usa la cubierta. Materiales inflamables podrían prenderse si se ponen en contacto con las unidades de superficie calientes y podrían causar quemaduras severas.
- Use únicamente guantes secos para ollas. Los guantes húmedos o mojados en superficies calientes podrían resultar en quemaduras por el vapor. No permita que los guantes para ollas toquen las unidades de la cubierta caliente. No use una toalla u otro paño grueso. Estos materiales podrían encenderse en una unidad de la superficie caliente.
- No use agua en fuegos causados por la grasa. Nunca levante un sartén en llamas. Apague los controles. Apague el sartén en llamas en una unidad de la superficie cubriendo el sartén completamente con una tapa bien ajustada, una lata de galletas o una bandeja plana. Use un extintor de químicos secos de propósito múltiple o de tipo espuma.
- Grasa predida fuera del sartén puede ser apagada cubriendola con bicarbonato o, si lo tiene disponible, usando un agente químico de propósito múltiple o un extintor de fuego tipo espuma.
- Cuando las comidas estén en llamas debajo de la campana, encienda el ventilador.

COCINE LAS CARNES Y AVES COMPLETAMENTE...

Cocine las carnes y aves completamente. La carne al menos a una temperatura INTERNA de 160 °F y las aves al menos a una temperatura INTERNA de 180 °F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.



¡ADVERTENCIA!

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No toque las unidades de la superficie de cerámica de vidrio mientras cocina. Esta superficie podría estar lo suficientemente caliente para quemar, aunque parezca de color oscuro. Durante y después del uso, no toque, ni deje que un paño u otro material inflamable se ponga en contacto con la superficie de cocinado. Observe las luces indicadoras de caliente y permita suficiente tiempo para que se enfrie.
- Las superficies calientes pueden incluir tanto la cubierta como las áreas al frente de la cubierta.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derramamientos, la manija de una olla o sartén deberá girarse hacia el centro de la cubierta sin extenderse hacia otras unidades cercanas en la superficie.
- Siempre apague el control de la unidad de la superficie antes de retirar la olla o sartén.
- Use un tamaño adecuado de sartén. Seleccione baterías de cocina que tengan bases planas de suficiente tamaño para cubrir el elemento de calentamiento de la unidad de la superficie. El uso de un recipiente de menor tamaño expondrá una porción de la unidad de la superficie a contacto directo y podría resultar en incendio de la ropa. La relación apropiada de la olla o sartén con la unidad de la superficie también mejora la eficacia.
- Nunca deje las unidades de la superficie sin atención en niveles altos de temperatura. Un hervor prolongado podría causar humo y las salpicaduras grasosas podrían prenderse.
- No se recomienda el uso de recipientes de vidrio y cerámicos en la cubierta de vidrio cerámico radiante.
- Vigile los alimentos que se fríen a niveles de temperatura alta o media alta.
- Los alimentos para freír deben estar lo más seco posible. El hielo en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos podría causar que la grasa caliente haga burbujas y suba por los costados del sartén.
- Evite colocar objetos sobre o cerca de los botones de control para evitar la activación accidental de los controles de la cubierta.
- Use poca grasa para freír correctamente, ya sea para freír con poca grasa o freír sumergiendo en grasa. Llenar el sartén demasiado podría causar derramamientos al agregar las porciones.
- Si se usa una combinación de aceites o grasas al freír, revuélvalos antes de calentar, o a medida que la grasa se derrite lentamente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras se calienta.
- Use un termómetro de grasa cuando sea posible para evitar recalentar la grasa más allá del punto de quemado.
- Nunca intente mover un sartén de grasa caliente, especialmente un recipiente para freír. Espere hasta que esté frío.
- No almacene materiales inflamables cerca de la cubierta.
- Conserve la campana y los filtros de grasa limpios para mantener una buena ventilación y evitar incendios por la grasa.
- No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores inflamables y líquidos en los alrededores de este o cualquier aparato.
- Limpie sólo las partes que aparecen en este Manual del propietario.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cubierta cuando no esté en uso.
- Mantenga la superficie de la cubierta limpia y libre de acumulaciones de grasa o derramamientos que puedan prenderse.
- Nunca caliente recipientes de comida sin abrir. La acumulación de presión podría hacer que un contenedor explote y cause daños.
- Nunca deje frascos o latas de grasa goteando sobre o cerca de la cubierta.
- Nunca utilice este aparato para calentar el cuarto.



IMPORTANTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.



!ADVERTENCIA! UNIDADES RADIANTES DE LA SUPERFICIE

Tenga cuidado al tocar la cubierta. La superficie de vidrio podría retener calor después de que los controles se hayan apagado.

- Evite raspar la superficie de vidrio de la cubierta. La superficie de la cubierta podría rayarse con elementos que tengan instrumentos filosos, anillos u otras joyas.
- Nunca use la superficie de vidrio de la cubierta como una tabla para cortar.
- No coloque ni almacene objetos en la superficie de vidrio de la cubierta cuando no esté en uso.
- Tenga cuidado al colocar cucharas u otros utensilios para revolver en la superficie de vidrio de la cubierta cuando esté en uso. Podrían calentarse y causar quemaduras.
- Evite calentar un sartén vacío. Hacerlo podría dañar la cubierta y el sartén.
- No permita que el agua, otros líquidos o grasa permanezcan en la superficie de la cubierta.
- No opere las unidades de la superficie de vidrio si el vidrio está roto. Los derramamientos o las soluciones de limpieza podrían penetrar en la superficie rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Contacte a un técnico calificado de inmediato si la superficie de vidrio de su cubierta se quebrara.
- Los alimentos derramados o quemados pueden causar la activación o desactivación accidental de los botones de control. Limpie los botones completamente y los controles reiniciarán su operación normal.
- Para evitar la activación accidental de la cubierta, no coloque ningún objeto sobre o cerca de los controles.
- Limpie la cubierta con precaución. Siempre cierre el panel de control con la función de bloqueo y espere hasta que toda la superficie de vidrio esté fría antes de intentar limpiar la cubierta. Consulte la sección *Bloqueo de la*

cubierta para detalles. Si usa una esponja húmeda o un paño para limpiar los derramamientos en una unidad de la superficie caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras con el vapor. Algunos limpiadores podrían producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.

NOTA: Le recomendamos que evite limpiar cualquier área de las unidades de la superficie hasta que se haya enfriado y la luz indicadora se haya apagado. **Los derramamientos de dulce son la excepción.** Por favor consulte la sección *Cómo limpiar la cubierta de vidrio*.

- Cuando las unidades de la superficie estén frías, use solamente el limpiador de cerámica de unidades de superficie CERAMA BRYTE® y la almohadilla limpiaadora de cerámicas de unidades de superficie CERAMA BRYTE® para limpiarlas.
- Para evitar posibles daños a la superficie de la cubierta, no aplique la crema de limpieza a la superficie de vidrio cuando esté caliente.
- Despues de limpiar, use un paño seco, o toalla de papel para retirar todos los residuos de la crema de limpieza.
- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias en las etiquetas de la crema de limpieza.
- Tenga cuidado al tocar la cubierta. La superficie de vidrio de la cubierta retendrá el calor después de que los controles se hayan apagado.
- No se pare en la superficie de vidrio.
- Los rayones o impactos grandes sobre las superficies de vidrio pueden romperlo.

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
CUIDADOSAMENTE.
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Funciones de su cubierta.

www.GEAappliances.com

En este manual, las funciones y aspectos pueden variar de su modelo.

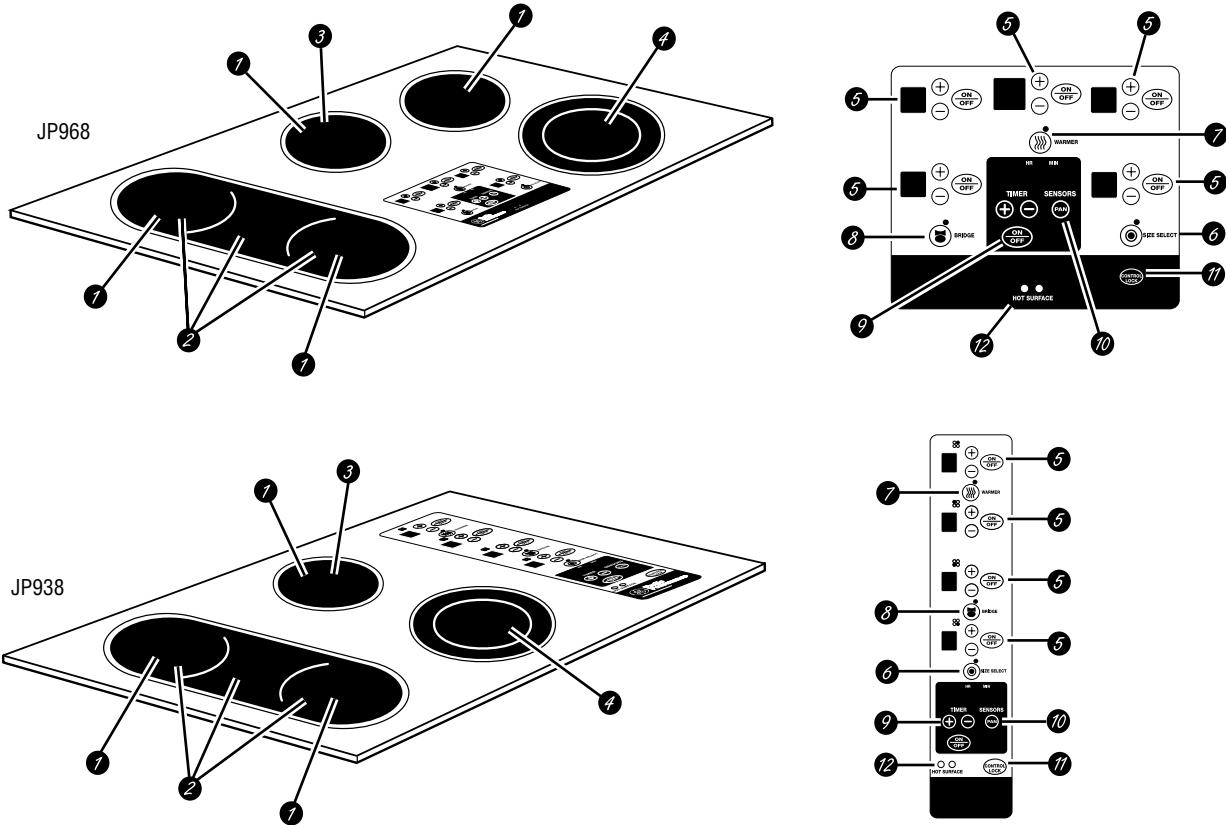
Instrucciones de
Seguridad

Instrucciones de
operación

Cuidado y limpieza

Consejos para la
solución de averías

Soporte al consumidor



Índice de funciones (Las funciones y aspectos podrían variar.)	Explicada en la página
① Unidad sencilla de la superficie	6
② Unidad(es) sencilla/puente de la superficie	8
③ Unidad entibiador de la superficie	8
④ Unidad doble de la superficie	7
⑤ Botón del control de la unidad sencilla de la superficie	6
⑥ Botón del control de la unidad doble de la superficie	7
⑦ Botón del control de la unidad entibiador de la superficie	8
⑧ Botón del control de la unidad sencilla/puente de la superficie	8
⑨ Botón del control del reloj de cocina	9
⑩ Botón del control del detector del sartén	9
⑪ Botón del bloqueo de control	9
⑫ Luces indicadoras de la superficie caliente (una para cada unidad de la superficie)	9

Cómo usar las unidades de la superficie.

Su nueva Cubierta Profile hace una definición elocuente de estilo, conveniencia y flexibilidad en la planeación de la cocina. Ya sea que la escoja por la pureza de su diseño, por la atención asidua a los detalles, o por ambas razones, encontrará que la mezcla superior de forma y función de la cubierta Profile lo complacerá por años venideros.

Esta cubierta contiene varias nuevas funciones como la detección de sartenes y el tamaño de las sartenes. Los controles de toque electrónico le ofrecen un control preciso de las unidades de la superficie. Podrá cambiarse rápidamente entre un nivel caliente bajo y la potencia plena o cualquier nivel entre los dos extremos. La información en las siguientes páginas le ayudará a operar y mantener su cubierta correctamente.

NOTA: A través de este manual, las funciones y el aspecto pueden variar de su modelo.



Nunca cocine directamente en el vidrio. Siempre use un sartén.



Siempre coloque el sartén en el centro de la unidad de la superficie que esté usando.



No deslice la olla o sartén a través del control o superficie de la cubierta ya que podría rayar el vidrio. El vidrio resiste las rayas, pero no es a prueba de rayas.

Sobre las unidades radiantes de la superficie...

La cubierta radiante presenta las unidades de calentamiento debajo de una superficie lisa de vidrio.

Las temperaturas de la cubierta aumentan con el número de unidades de la superficie que estén encendidas. Con 3 ó 4 unidades de la superficie encendidas, las temperaturas son altas. Siempre tenga precaución al tocar la cubierta.

Las luces indicadoras de **ON/OFF** (encendido/apagado) se encenderán al lado de los quemadores Puente (Bridge), Entibeador (Warmer) y Doble (Dual) cuando se activen. Las luces también se activan para las funciones de Detección de sartén (Pan Detect) y Bloqueo de control (Control Lock) cuando se enciendan. Las luces indicadoras se apagaran cuando la unidad de la superficie o las funciones estén apagadas.

La luz indicadora apropiada de **HOT SURFACE** (superficie caliente) se encenderá cuando el elemento radiante correspondiente esté encendido, y permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado por debajo de 150 °F.

NOTA:

La luz indicadora de la superficie caliente:

- Se encenderá cuando la unidad de la superficie se encienda.
- Permanecerá encendida incluso después de que la unidad esté apagada.
- Resplandecerá hasta que la unidad se haya enfriado por debajo de 150 °F.

Unidades radiantes de la superficie

Los controles para las unidades radiantes de la superficie permiten 11 niveles diferentes de calentamiento. Bajo, 1-9 y Alto. El elemento de calentamiento puede no brillar de manera visible en niveles bajos de temperatura.

NOTA: Un olor ligero es normal cuando se usa una cubierta nueva por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y los materiales de aislamiento y desaparecerá en poco tiempo.

Es seguro colocar un sartén caliente del horno o superficie en la cubierta de vidrio cuando la superficie esté fría.

Nunca coloque una olla o sartén en el área de control.

Aún después de haber apagado las unidades, la superficie de vidrio retiene suficiente calor para continuar cocinando. Para evitar recalentar los alimentos, retire los sartenes de las unidades de la superficie cuando la comida esté cocinada. Evite colocar cualquier cosa en la unidad de la superficie hasta que se haya enfriado por completo.

■ Las manchas de agua (depósitos minerales) se pueden remover usando la crema limpia o vinagre blanco de potencia completa.

■ El uso de limpiadores de ventanas puede dejar una capa iridiscente en la superficie. La crema de limpieza removerá esta decoloración.

■ No almacene elementos pesados sobre la cubierta. Si se caen sobre la cubierta, podrían causar daños.

■ No use la superficie como una tabla para cortar.

NOTA: Esta cubierta tiene una característica de calentamiento rápido. Si la cubierta está fría cuando se enciende, se volverá roja por un corto periodo de tiempo hasta que se alcance el nivel deseado de potencia. Si la cubierta ya está caliente, la característica de calentamiento rápido puede que no se active.

Instrucciones de Seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Consejos para la solución de averías

Soporte al consumidor



Unidad sencilla de la superficie

Para encender una unidad sencilla de la superficie:

- 1 Toque el botón **ON/OFF** (Encendido/Apagado), luego toque el botón **(+)/(-)**. La unidad de la superficie se encenderá al nivel 5 de potencia.

- 2 Use el botón **(+)/(-)** para seleccionar el nivel de potencia deseado. El control pitará cada vez que se toque un botón.

Para apagar una unidad de superficie estándar, toque de nuevo el botón **ON/OFF**.

Guía para cocinar usando los niveles de calor

Alto (High - H) – Inicio rápido para cocinado: para hervir agua.

Medio alto (Medium high 7-9) – Freído rápido, asado en sartén, mantiene un hervor rápido en grandes cantidades de alimentos.

Medio (Medium 4-6) – Sofreír y dorar; mantiene un hervor lento en grandes cantidades de alimentos.

Medio bajo (Medium low 2-3) – Cocine después de empezar en alto; cocina con poca agua en sartenes cubiertos.

Bajo (Low 1) – Arroz al vapor, cereales; mantiene la temperatura de servido de la mayoría de los alimentos. Cocinado en bajo y cocido.

Más bajo (Lowest L) – Mantiene los alimentos tibios, derrite chocolate y mantequilla.

■ Nunca deje la comida sin supervisión en niveles altos o medio alto. Un hervor excesivo causa humo; los derramamientos grasos podrían prenderse.

■ Es seguro colocar recipientes calientes del horno en las unidades de la superficie de vidrio cerámico cuando esté fría. **Nunca coloque recipientes en el área de control.**

NOTA: Las temperaturas de la cubierta aumentan con el número de unidades encendidas. Con 3 ó más unidades, la temperatura de la superficie es alta por lo tanto tenga cuidado al tocar la cubierta. La luz indicadora de la superficie caliente permanecerá encendida después de que la unidad de la superficie esté apagada hasta que la superficie se haya enfriado por debajo de 150 °F.

Código de error

Si ocurre un error en la operación del control, un código de error parpadeará y el control hará una señal.

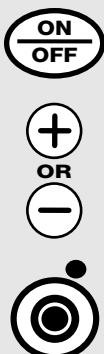
Para corregirlo:

- 1 Toque el botón **CONTROL LOCK** para reiniciar el control.
- 2 Intente ajustar el control a la posición de cocinado deseada.
- 3 Si el error no se corrige, deje que la cubierta se enfríe por completo.

- 4 Despues de enfriarse, toque el botón **CONTROL LOCK** de nuevo para reiniciar el control. Otra vez intente ajustar el control a la posición de cocinado deseada.

- 5 Si el error todavía no se soluciona, apague la corriente de la cubierta en el interruptor del circuito o caja de fusibles por un minuto.

- 6 Si el error aparece de nuevo, llame a solicitar servicio.



Unidad doble de la superficie

La unidad doble de la superficie tiene un detector del tamaño del sartén que automáticamente fija la unidad pequeña o grande de la superficie para que se ajuste al tamaño de su sartén (vea la sección *Función del tamaño del sartén*).

Para ignorar el detector automático del tamaño del sartén y seleccionar la unidad de la superficie pequeña o grande:

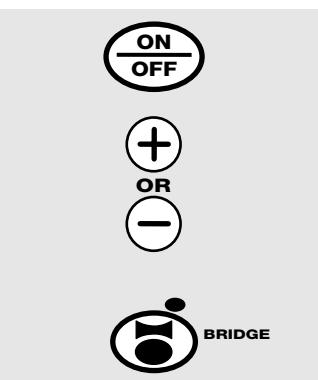
- 1 Toque el botón **ON/OFF** de la unidad doble de la superficie.
- 2 Use el botón **(+)/(-)** para fijar el nivel deseado de corriente.

- 3 Toque el botón **SIZE SELECT** una vez para encender la unidad grande de la superficie. Toque el botón de nuevo para encender la unidad pequeña de la superficie.

Cuando la luz indicadora al lado del botón **SIZE SELECT** esté encendida, la unidad de la superficie más grande está encendida. Cuando esté apagada, la unidad de la superficie más pequeña está encendida.

Para apagar la unidad doble de la superficie, toque el botón **ON/OFF**.

Cómo usar las unidades de la superficie.



Unidad puente de la superficie

Para encender la unidad puente de la superficie:

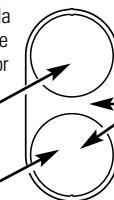
- 1 Toque el botón **ON/OFF** de la unidad frontal izquierda de la superficie.
- 2 Use el botón **(+)/(-)** para seleccionar el nivel deseado de potencia.
- 3 Toque el botón de selección **BRIDGE** para encender la unidad puente del centro de la superficie. **NOTA:** Las unidades puente y frontal izquierda de la superficie se controlan juntas.

Para apagar la unidad puente de la superficie, toque el botón de selección

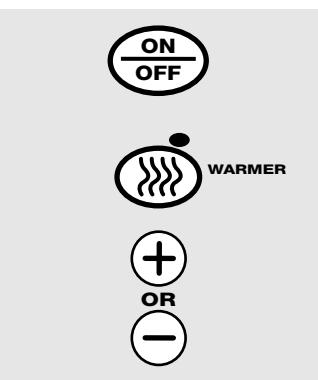
BRIDGE de nuevo. Para apagar las unidades frontal izquierda y puente de la superficie, toque el botón **ON/OFF** para la unidad frontal izquierda de la superficie.

La unidad izquierda de la superficie se controla de forma independiente por el botón de la unidad de la superficie.

Únicamente la unidad frontal izquierda de la superficie estará encendida cuando la luz indicadora puente esté encendida.



Las unidades frontal izquierda y puente de la superficie estarán encendidas cuando la luz indicadora puente esté encendida. Se controlan juntas con los mismos botones.



Unidad entibiator de la superficie

Para encender la unidad entibiator de la superficie:

- 1 Toque el botón **ON/OFF**, luego toque el botón **WARMER**. La unidad entibiator de la superficie se encenderá al nivel de potencia W1 (bajo).
- 2 Use el botón **(+)/(-)** para seleccionar niveles adicionales de W2 (medio) y W3 (alto).

Para apagar los niveles de potencia entibiator, toque el botón **ON/OFF**. Para cambiar de los niveles entibiator a niveles de cocinado normales, presione el botón **WARMER**. La unidad de la superficie estará en el nivel de potencia L (low). La unidad de la superficie luego puede fijarse a los niveles deseados usando los botones **(+)/(-)**. Para apagar la unidad de la superficie, toque el botón **ON/OFF** de nuevo.

Tipo de alimento	Nivel de control
Panes / pasteles	W1 (BAJO)
Salsas	W2 (Medio)
Sopas (crema)	W2 (Medio)
Cocidos	W2 (Medio)
Vegetales	W2 (Medio)
Bebidas calientes	W3 (ALTO)
Sopas (líquidas)	W3 (ALTO)

La tabla anterior muestra los niveles iniciales sugeridos únicamente. La temperatura, el tipo y cantidad de comida así como el tiempo de cocción afectará la calidad de los alimentos.

PRECAUCIÓN: No caliente alimentos en **WARMER** por más de dos horas.

No use envolturas plásticas para cubrir la comida. Es posible que el plástico se derrita sobre la superficie y será muy difícil de remover.

Use únicamente recipientes de cocina recomendados para cocinado en la cubierta.

La unidad **WARMER** (entibiator) mantendrá los alimentos cocinados calientes a la temperatura para servir. Siempre empiece con los alimentos calientes. No lo use para calentar alimentos fríos. **Colocar alimentos no cocinado o fríos en la unidad entibiator de la superficie podría resultar en enfermedades causadas por los alimentos.**

Para mejores resultados, todos los alimentos en la unidad **WARMER** (entibiator) deberán cubrirse con una tapa o papel aluminio. Al calentar pastelería o panes, la cubierta debe ventilarse para permitir que la humedad escape.

Siempre use guantes para el horno al retirar alimentos que están en la unidad **WARMER** (entibiator) ya que el recipiente o platos estarán calientes.

Una luz de superficie caliente resplandecerá cuando la superficie de vidrio esté caliente y permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado por debajo de 150 °F.

Instrucciones de Seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Consejos para la solución de averías

Soporte al consumidor



Cómo bloquear la cubierta

IMPORTANTE: Como una conveniencia, puede bloquear toda la cubierta en cualquier momento cuando no esté en uso o antes de limpiarla. Bloquear la cubierta impide que las unidades de la superficie se enciendan accidentalmente.

Para bloquear la cubierta:

Toque y presione **CONTROL LOCK** por 3 segundos.

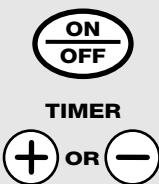
Una señal de 2 sonidos se escuchará, la palabra “LOCK” aparecerá en la visualización **TIMER**, y la luz del bloqueo

del control se encenderá, indicando que la cubierta está bloqueada. Si la cubierta se bloquea mientras las unidades de la superficie o reloj están en uso, se apagará automáticamente.

Para desactivar el bloqueo:

Toque y sostenga el botón **CONTROL LOCK** de nuevo por 3 segundos.

Una señal de 2 sonidos se escuchará y la luz del bloqueo del control se apagará, indicando que la cubierta no está bloqueada.



El reloj de la cocina

NOTA: El reloj de la cocina **NO** apagará las unidades cuando el tiempo llegue a 00:00.

Para operar el reloj de la cocina, use los botones debajo de la visualización **TIMER**.

Toque el botón **ON/OFF** y luego el botón **(+)/(-)** para seleccionar la hora deseada. Si el botón **(+)/(-)** se sostiene por varios segundos, el reloj aumentará o disminuirá a un ritmo mayor.

Después de haber seleccionado su hora deseada, el reloj automáticamente empezará a contar desde las horas/minutos que haya seleccionado. Cuando el reloj cuente hasta el último minuto, el control pitara una vez y el reloj contará en segundos hasta 00:00. Luego, el control pitara dos veces cada cinco segundos hasta que el reloj se apague. Toque el botón **ON/OFF** para apagar el reloj.



Función de detección de sartenes

Esta función automáticamente apaga una unidad de la superficie después de 60 segundos si no hay un sartén sobre la unidad de la superficie. La visualización del nivel de potencia se encenderá de forma intermitente hasta que la unidad de la superficie se apague cuando el control detecte la ausencia de un sartén.

Para activar y desactivar la detección de sartén para todas las unidades de la superficie:

Toque el botón **PAN**. (Al menos una unidad de la superficie debe estar encendida). La visualización indicará “PAN ON” (sartén presente) de forma intermitente cuando la función de detección de sartén esté activada.

Una señal sonará y una luz al lado del botón **PAN** (sartén) indicará si la función

está activa. Si la luz está encendida, la detección de sartenes está activa y si la luz está apagada, la función está desactivada. Cuando la función de detección de sartenes esté desactivada, la función del tamaño del sartén también está desactivada.

NOTAS:

- Para que esta función opere correctamente, el diámetro del sartén debe ser superior a 4,0 pulgadas y estar centrado sobre la unidad de la superficie.
- Es posible que esta función no opere correctamente con bases de sartenes redondas, curvas o alabeadas (consulte la sección *Tipos de batería de cocina*).
- Esta característica no funciona con batería de cocina de vidrio (vea la sección *Tipos de batería de cocina*).



Función del tamaño del sartén

Esta función se usa únicamente sobre la unidad de la superficie doble cuando la función de detección de sartén esté activa. Cuando un sartén pequeño se coloque sobre la unidad de la superficie, la unidad pequeña de la superficie se activará. Cuando un sartén mayor que 6,0 pulgadas se coloque en la unidad de la superficie, la unidad grande de la superficie se activa automáticamente. Esta función se podrá invalidar para una sesión especial de cocinado mientras se deja la función de detección de sartenes

activa (consulte la sección *Unidad de la superficie doble*).

Para apagar esta función y la función de detección de sartenes:

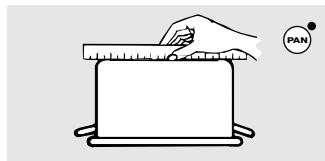
Toque el botón **PAN**.

La luz al lado del botón se apagará, indicando que la función del sartén está apagada.

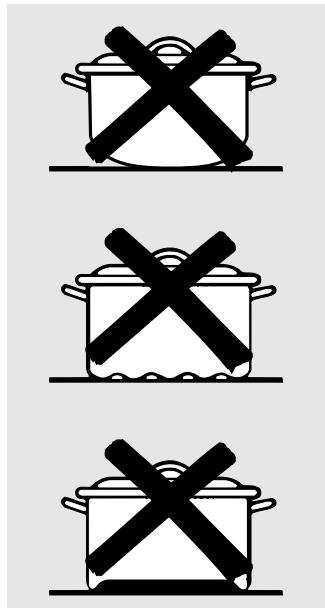
NOTA: El sartén debe centrarse sobre la unidad de la superficie para que esta función opere correctamente.

Cómo seleccionar la batería de cocina.

La siguiente información le ayudará a seleccionar la batería de cocina que le dará un buen desempeño en cubiertas de vidrio.



Revise las bases planas de las ollas y sartenes pasando una regla recta.



No se recomiendan las ollas y sartenes con bases redondeadas, curvas, acanaladas o alabeadas. Es posible que la función de detección y tamaño del sartén no funcione correctamente con estos tipos de utensilios.

Acero inoxidable:

Recomendado

Aluminio:

Peso pesado recomendado

Buena conductividad. Los residuos de aluminio algunas veces aparecen como raspaduras en la cubierta, pero pueden retirarse si se limpian de inmediato.

Debido a su bajo punto de derretimiento, no se debe usar aluminio de peso liviano.

Un utensilio con base de cobre sobre calentado dejará un residuo que manchará de manera permanente la cubierta si no se retira de inmediato.

Utensilios cubiertos con esmalte de porcelana:

No se recomienda

Algunos utensilios cubiertos con porcelana pueden adherirse a la superficie de la cubierta.

Base de cobre:

Recomendado

El cobre puede dejar residuos, los cuales pueden aparecer como raspaduras. Los residuos se pueden retirar, siempre y cuando la cubierta se limpie de inmediato. Sin embargo, no permita que estos utensilios hiervan en seco. El metal sobre calentado podría adherirse a la superficie de vidrio de la cubierta.

Vidrio cerámico/vasijas de gres:

No se recomienda

Pobre rendimiento. Podría rayar la superficie.

Use sartenes que se ajusten al diámetro de la unidad de la superficie. El resultado no será tan bueno si la olla o sartén es más pequeño o mayor que la unidad de la superficie.

La función de detección/tamaño del sartén funcionará correctamente con este tipo de batería de cocina.

La función de detección/tamaño del sartén no funcionará con este tipo de batería de cocina.

Para mejor resultado

■ Coloque únicamente sartenes secos sobre las unidades de la superficie. No coloque tapas sobre las unidades de la superficie, especialmente tapas mojadas.

■ No use sartenes tipo wok que tienen aros de soporte. Este tipo de sartén no se calentará sobre las unidades de la superficie de vidrio.

■ Use únicamente sartenes tipo wok de base plana, disponibles a través de varios fabricantes conocidos de baterías de cocina. La base del sartén wok debe tener el mismo diámetro que la unidad de la superficie para asegurar un contacto apropiado.

■ Algunos procedimientos especiales de cocinado requieren de utensilios específicos como ollas de presión, ollas para freír, etc. Toda la batería de cocina debe tener bases planas que se ajusten al tamaño de las unidades de la superficie.



Use sartenes tipo wok con bases planas sobre la cubierta de vidrio.

Observe los siguientes puntos al preparar conservas*iCorrecto!**iIncorrecto!*

Nota: Se requiere el uso de ollas de fondo plano para las superficies de la cubierta de vidrio.

Al elaborar conservas con baños de agua o con un envasador a presión, se pueden usar ollas de mayor diámetro. Esto se debe a que las temperaturas de agua hirviendo (aún bajo presión) no son dañinas para la superficie de la cubierta alrededor de las unidades de la superficie.

SIN EMBARGO, NO USE ENVASADORES A PRESIÓN DE DIÁMETRO GRANDE U OTRAS OLLAS DE DIÁMETRO GRANDE PARA FREÍR O HERVIR ALIMENTOS DIFERENTES A AGUA. La mayoría de los siropes o mezclas de salsas, y todos los tipos de freído, se cocinan a temperaturas mucho mayores que el agua hirviendo. Dichas temperaturas podrían en algún momento causar daños a las superficies de la cubierta de vidrio.

1 Cerciórese de que el envasador cabe sobre el centro de la unidad de la superficie. Si su cubierta o su posición no le permite al envasador que se centre sobre la unidad de la superficie, use ollas de menor diámetro para un buen resultado de conservación de alimentos.

2 Se deben usar envasadores de base plana. No use envasadores con bases rebordeadas u ondeadas (con frecuencia encontrados en utensilios esmaltados) ya que éstos no hacen suficiente contacto con las unidades de la superficie y toman mucho tiempo para hervir agua.

3 Al preparar conservas, use recetas y procedimientos de fuentes confiables. Recetas confiables y procedimientos están disponibles a través del fabricante de su envasador; fabricantes de frascos de vidrio para conservas, como la marca Ball y Kerr y del Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

4 Recuerde que la preparación de conservas es un proceso que genera gran cantidad de vapor. Para evitar quemaduras con el vapor o calor, tenga cuidado durante la preparación.

NOTA: Si su casa tiene un voltaje bajo, la preparación de conservas puede tomar más tiempo del esperado, aún si se siguen cuidadosamente las instrucciones. El tiempo del proceso se acortará al:

- (1) usar un envasador de presión, y
- (2) iniciar con agua CALIENTE del grifo para un calentamiento más rápido o mayor cantidad de agua.

PRECAUCIÓN:

■ Un procedimiento seguro para la preparación de conservas requiere que los microorganismos dañinos se destruyan y que los frascos se sellen por completo. Cuando se preparen conservas de alimentos en un envasador en baños de agua, se debe mantener un hervor leve y constante por el tiempo requerido. Al preparar conservas en un envasador a presión, la presión se debe mantener por el tiempo requerido.

■ Despues de haber ajustado los controles, es muy importante verificar que los niveles de hervor o presión recomendados se mantengan durante el tiempo requerido.

■ Dado que debe asegurarse de procesar los frascos de conservas por el tiempo indicado, sin interrupciones en el tiempo de procesamiento, no prepare las conservas en ninguna superficie de la cubierta si su envasador no es plano.

Cuidado y limpieza de la cubierta.

Cerciórese de que la corriente eléctrica haya sido desconectada y todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cubierta.

Cómo retirar la cinta de empaque

Para asegurar que no se causen daños al acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo que queda de la cinta de empaque y las etiquetas de la cubierta en los nuevos aparatos es aplicando un detergente líquido casero para el lavado de platos, aceite mineral o aceite de cocina.

Aplíquelo con un paño suave y permita que se empapa. Limpie en seco y luego aplique una cera brilladora de aparatos para limpiar por completo y proteger la superficie.

NOTA: El adhesivo debe retirarse de todas las partes antes de usar la cubierta. No se puede retirar después de haber cocinado.

Cómo limpiar la cubierta de vidrio.

www.GEAappliances.com



Botón de bloqueo del control

Empiece por bloquear la cubierta; consulte la sección de *Cómo bloquear la cubierta*.

Use los mismos métodos de limpieza que los descritos para la superficie de vidrio cerámico.



Limpie estufa después de cada derrame. Use crema limpiadora CERAMA BRYTE®.

Limpieza normal de uso diario

SOLAMENTE use limpiador de cerámica de unidades de superficie CERAMA BRYTE® sobre el vidrio de las unidades de superficie. Es posible que otras cremas no sean tan efectivas.

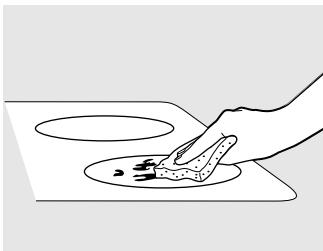
Para mantener y proteger la superficie de su cubierta, siga estos pasos:

- 1** Antes de usar la estufa por primera vez, límpielo con el limpiador de cerámica de unidades de superficie CERAMA BRYTE®. Esto le ayudará a proteger la superficie y hacer la limpieza más fácil.
- 2** Usar diariamente el limpiador de cerámica de unidades de superficie CERAMA BRYTE® ayudará a su estufa a lucir como nueva.

3 Agite bien la crema de limpieza. Aplique algunas gotas del limpiador de cerámica de unidades de superficie CERAMA BRYTE® sobre las unidades de superficies.

- 4** Use una toalla de papel o una almohadilla limpiadora de cerámicas de unidades de superficie CERAMA BRYTE® directamente sobre la superficie de la estufa.
- 5** Use un trapo seco o una toalla de papel para remover todo el residuo de limpieza. No es necesario enjuagar.

NOTE: Es muy importante que NO caliente la cubierta hasta que la haya limpiado por completo.



Use una almohadilla limpiadora de cerámicas de unidades de superficie CERAMA BRYTE® para las unidades de superficie de cerámica o una almohadilla de restregar de propósitos múltiples Scotch-Brite®.

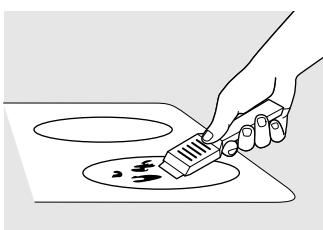
Residuos quemados

ADVERTENCIA: Si usted usa almohadillas diferentes a las recomendadas podría causar DAÑOS al vidrio de las superficies.

- 1** Deje que la cubierta se enfrié.
- 2** Aplique algunas gotas del limpiador de cerámica de unidades de superficie CERAMA BRYTE® sobre toda el área afectada con residuos sobre su estufa.
- 3** Usando la almohadilla limpiadora de cerámicas de unidades de superficie CERAMA BRYTE® para limpiar las unidades de superficie de cerámica,

refriegue el área que contiene residuos, aplicando la presión necesaria.

- 4** Si el residuo permanece, repita los pasos anteriores según sea necesario.
- 5** Para protección adicional, después de que todo el residuo haya sido removido, pula la superficie completa con el limpiador de cerámica de unidades de superficie CERAMA BRYTE® y con una toalla de papel.



La espátula de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® y todos los instrumentos recomendados están disponibles a través de nuestro Centro de Partes. Ver las Instrucciones bajo la sección "Cómo ordenar partes" en la próxima página.

NOTA: No use una navaja o cuchilla.

Residuos quemados, pesados

- 1** Deje que la cubierta se enfrié.
- 2** Use una navaja de un solo filo a aproximadamente un ángulo de 45° contra la superficie de vidrio de la estufa y retire la suciedad. Será necesario aplicar presión a la navaja para poder remover el residuo.
- 3** Despues de retirar la suciedad con la navaja, aplique algunas gotas del limpiador de cerámica de unidades de superficie CERAMA BRYTE® en el área completa donde se encuentra el

residuo. Use una almohadilla limpiadora de cerámicas de unidades de superficie CERAMA BRYTE® para remover los residuos.

- 4** Para protección adicional después de que todo el residuo haya sido retirado, pula la superficie completa con el limpiador de cerámica de unidades de superficie CERAMA BRYTE® y con una toalla de papel.

Instrucciones de Seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Consejos para la solución de averías

Soporte al consumidor

Cómo limpiar la cubierta de vidrio.

Marcas metálicas y rayas

- 1** Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes sobre la cubierta. Esto dejará marcas metálicas en la superficie de la cubierta. Estas marcas son removibles usando el limpiador de cerámica de unidades de superficie CERAMA BRYTE® con la almohadilla limpiaadora de cerámicas de unidades de superficie CERAMA BRYTE®.

2 Si las ollas cubiertas por una capa delgada de aluminio o cobre se dejan hervir en seco, la capa puede dejar una mancha negra en la cubierta. Esto se debe retirar de inmediato antes de calentar la cubierta de nuevo o de lo contrario la mancha puede ser permanente.

ADVERTENCIA: Cuidadosamente revise la base de los sartenes en busca de rugosidades que puedan rayar la superficie de la cubierta.

Superficie de vidrio–posibilidad de daño permanente.

Nuestras pruebas demuestran que si está cocinando mezclas altas en azúcar, como jaleas o dulce de chocolate, y ocurre un derramamiento, éste podría causar un daño permanente a la cubierta de vidrio a menos que se retire de inmediato.

Daños de derramamientos de dulce y plástico derretido

- 1** Apague todas las unidades de la superficie. Retire los sartenes calientes.

2 Con un guante para horno:
a. Use un raspador de navaja de un solo filo CERAMA BRYTE® para mover el derrame hacia un área fría de la estufa.

b. Retire lo derramado con una toalla de papel.

3 Cualquier derrame restante se debe dejar hasta que la superficie de la cubierta se haya enfriado.

4 No vuelva a usar las unidades de la superficie nuevamente hasta que todo residuo se haya retirado por completo.

NOTA: Si ya ha ocurrido una picadura o hendidura en la superficie de vidrio, el vidrio de la cubierta tendrá que ser reemplazado, en este caso, será necesario solicitar servicio.

Para solicitar repuestos

Para ordenar el limpiador de cerámica de unidades de superficie CERAMA BRYTE® y el raspador de unidades de superficie, por favor llame gratuitamente al número:

**Centro nacional de
repuestos** **800.626.2002**

**Limpiador de cerámica
de unidades de superficie
CERAMA BRYTE® # WX10X300**

Raspador de unidades de superficie de cerámica

CERAMA BRYTE® # WX10X0302

Estuche # WB64X5027
(El estuche incluye la crema y el raspador)

Almohadillas

Almendrillas

CERAMA BRYTE® #WX10X350

Antes de llamar a solicitar servicio...



Consejos para la solución de averías

¡Ahorre tiempo y dinero! Revise las tablas en las siguientes páginas primero y quizás no necesite llamar a solicitar servicio.

Problema	Posible Causa	Qué Hacer
Las unidades de la superficie no mantienen un hervor continuo o la cocción es muy lenta	Se está usando batería de cocina inapropiada.	<ul style="list-style-type: none"> Use sartenes que sean absolutamente planos y se ajusten al diámetro de la unidad de la superficie seleccionada.
Las unidades de la superficie no funcionan correctamente	<p>Es posible que se haya disparado un fusible en el interruptor de circuitos de su casa.</p> <p>Los controles de la cubierta se fijaron de forma incorrecta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o vuelva a iniciar el interruptor de circuitos. Revise si el control correcto está establecido para la unidad de la superficie que está usando.
Raspaduras (pueden parecer grietas) en la superficie de vidrio de la cubierta	<p>Se han utilizado métodos de limpieza incorrectos.</p> <p>Se están usando ollas con fondos ásperos o partículas gruesas (arena, sal, etc.) entre la base de las ollas y la superficie de la cubierta.</p> <p>La olla o sartén se deslizó sobre la superficie de la cubierta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Las rayas no se pueden eliminar. Las rayas leves leves se volverán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza. Para evitar rayas, use los procedimientos de limpieza recomendados. Cerciórese de que las bases de las ollas y sartenes estén limpias antes del uso, y use batería de cocina con bases lisas.
Áreas con manchas en la superficie de la cubierta	<p>Los derramamientos de alimentos no se limpian antes del siguiente uso.</p> <p>Superficie caliente en un modelo con cubierta de vidrio blanco.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Cómo limpiar la superficie de vidrio de la cubierta</i>. Esto es normal. La superficie puede parecer manchada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que el vidrio se enfrie.
Plástico derretido en la superficie	La cubierta caliente estuvo en contacto con plástico colocado sobre la cubierta caliente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Superficie de vidrio – Posibilidad de daño permanente</i> en la sección <i>Cómo limpiar la cubierta de vidrio</i>.
Picaduras (o hendiduras) de la superficie de la cubierta	Una mezcla de azúcar caliente se derramó en la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"> Llame a un técnico calificado para su reemplazo.
Ciclo frecuente de encendido y apagado apagado de las unidades de la superficie	Se está usando batería de cocina inapropiada.	<ul style="list-style-type: none"> Use únicamente batería de cocina plana para minimizar los ciclos.

Instrucciones de Seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Consejos para la solución de averías

Soporte al consumidor

Antes de llamar a solicitar servicio...



*Consejos para la solución de averías
¡Ahorre tiempo y dinero! Revise las tablas en las siguientes
páginas primero y quizás no necesite llamar a solicitar servicio.*

Problema	Possible Causa	Qué Hacer
La cubierta se siente caliente	Se está usando batería de cocina inapropiada.	<ul style="list-style-type: none">• La superficie de vidrio de la cubierta puede parecer más caliente de lo usual. Esto es normal. Use sartenes que sean completamente planos.
El botón no responde	El botón está contaminado.	<ul style="list-style-type: none">• Limpie el botón.
La función de detección/tamaño del sartén no funciona correctamente	Se está usando batería de cocina inapropiada. El sartén está colocado de forma incorrecta.	<ul style="list-style-type: none">• Use un sartén plano, metálico que sea 4,0" o mayor.• Asegúrese de que el sartén esté centrado en la unidad de la superficie correspondiente.
TEMP LTD aparece en la visualización	La función de Time-Out está activada.	<ul style="list-style-type: none">• Permita que la unidad(es) de superficie se enfrie de 1/2 a 1 hora antes de usarla de nuevo.
La unidad de la superficie está alumbrada en caliente cuando debería estar en un nivel bajo	La función de la cubierta está activada.	<ul style="list-style-type: none">• La cubierta tiene una función de calentado rápido y está diseñada para hacer esto.
Una "F" y un número aparecen en la visualización y la cubierta hace un sonido	Este es un código de error de función.	<ul style="list-style-type: none">• Escriba la "F---" y toque el botón CONTROL LOCK. Desconecte la corriente hacia la cubierta y luego vuelva a conectarla. Si el código F aparece de nuevo, llame a solicitar servicio.

Notas.

<i>Instrucciones de Seguridad</i>	<i>Instrucciones de operación</i>	<i>Cuidado y limpieza</i>	<i>Consejos para la solución de averías</i>	<i>Soporte al consumidor</i>
-----------------------------------	-----------------------------------	---------------------------	---	------------------------------

Notas.

<i>Sopporte al consumidor</i>	<i>Consejos para la solución de averías</i>	<i>Cuidado y limpieza</i>	<i>Instrucciones de operación</i>	<i>Instrucciones de seguridad</i>
--------------------------------------	--	----------------------------------	--	--

Garantía de la cubierta para cocinar eléctrica de GE.



Todos los servicios de garantía son brindados por nuestros centros de servicio de fábrica, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar servicio, en línea, las 24 del día, visítenos en www.GEAappliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737).

Grapear aquí su recibo.
La prueba de compra original es necesaria para obtener servicio bajo la garantía.

Por el período de:

GE repondrá:

Un año

A partir de la fecha de compra original

Cualquier parte de la cubierta que falle debido a un defecto de materiales o de mano de obra. Durante esta **garantía de un año completo**, GE también ofrecerá **sin costo**, toda la mano de obra y el servicio en casa para reemplazar la parte defectuosa.

Cinco años

A partir de la fecha de compra original

Una superficie de la cubierta de vidrio de repuesto si se agrietara debido a un choque térmico, decoloración o si el patrón se borrara.

Una unidad radiante de la superficie de repuesto si ésta se fundiera.

Durante esta **garantía limitada adicional de cuatro años**, usted será responsable por cualquier servicio de mano de obra o a domicilio.

Qué no cubrirá GE:

- Visitas de servicio hasta su casa para enseñarle cómo usar el producto.
- Instalación inapropiada.
- Daño del producto si es abusado, mal utilizado o usado con un fin diferente al propósito pretendido o usado comercialmente.
- Daños a la cubierta de vidrio causados por el uso de limpiadores diferentes a las cremas y las almohadillas de limpieza recomendadas.
- Daños a la cubierta de vidrio causados por derramamientos endurecidos de materiales de azúcar o plástico derretido que no se limpian según las instrucciones en el Manual del Propietario.
- La reposición de fusibles caseros o arreglo de cortocircuitos.
- Daño al producto causado por accidente, incendio, inundación o actos de la naturaleza.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos con este aparato.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de productos adquiridos para uso casero dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o límite de daños incidentales o consecuentes. Esta garantía le concede sus derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a su oficina local o estatal de asuntos del cliente o a la Procuraduría de su estado.

Instrucciones de Seguridad	Instrucciones de operación	Cuidado y limpieza	Consejos para la solución de averías	Soporte al consumidor
-----------------------------------	-----------------------------------	---------------------------	---	------------------------------

Garante: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Soporte al Consumidor.



Página Web de GE Appliances

www.GEAppliances.com

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación. También puede "Ask Our Team of Experts"™ (Preguntar a nuestro equipo de expertos) sobre cualquier cuestión y mucho más...



Solicite una reparación

www.GEAppliances.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) **www.GEAppliances.com**

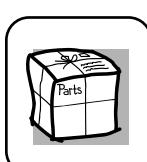
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas

www.GEAppliances.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.

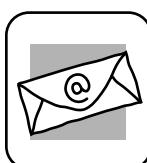


Piezas y accesorios

www.GEAppliances.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros

www.GEAppliances.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre su electrodoméstico

www.GEAppliances.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.